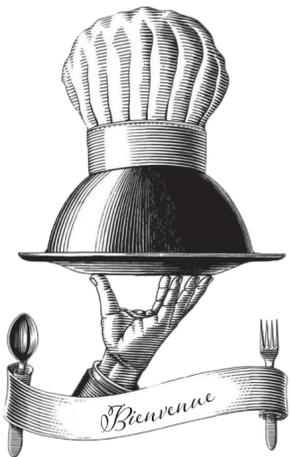


aigu Journal

Troisième édition



aigu – wo Genuss auf Tradition trifft

Herzlich willkommen im **aigu** – wo Schweizer Küchentradition auf den verführerischen Hauch Südfrankreichs trifft. Unser Küchenteam entführt Sie auf eine geschmackliche Reise, von der sonnenverwöhnten Küste der Provence bis zu den saftigen Weiden der Schweiz. Geniessen

Sie die perfekte Bouillabaisse, die knusprige Pissaladière oder den köstlichen Coq au Vin, zubereitet mit Liebe und Leidenschaft aus besten Schweizer Zutaten.

Ob für ein entspanntes Mittagessen, ein stilvolles Abendessen oder einen entspannten Afterwork-Groove & Cocktail, wir laden Sie ein, sich bei uns im **aigu** verwöhnen zu lassen.

Bon appétit!

Ihr **aigu** Restaurant & Bar-Team

Dessert

Petit dessert – Variations du jour 6.50

Wir servieren eine kleine Auswahl an hausgemachten, delikaten, süssen Genüssen direkt an Ihren Tisch zum Auswählen.

Hausgemachte Tarte Tatin mit Bio-Äpfel 17.00

Calvados-Caramel | Mascarponeglacé



Crème brûlée aux amandes 16.00

Champagner-Erdbeer Sud | hausgemachtes Erdbeersorbet

Mousse au chocolat blanc et noir 16.00

Helles & dunkles Schokoladenmousse | Himbeergel | Schokoladencrumble | weisse Schokoladenglacé | Honigwaben-Tuile

Gâteau au caramel 15.50

Caramel-Küchlein | Blaubeeren | Ahorn-Gelée Fior di Latte

Lassen Sie sich unsere verführerischen Coupes Glacées nicht entgehen – fragen Sie nach der Karte.

Assiette de Fromages von der Käseerei Jumi

Mit schwarzen Baumnüssen | Feigensenf und Früchtebrot

• 3 Sorten:

18.00

• 5 Sorten:

23.00



Spécialité

Diese Gerichte eignen sich perfekt zum Teilen, zum Apéritif oder als Vorspeise.

Weinberg-Schnecken im Gusstopf

Auf Bergheu angeräuchert | hausgemachte Kräuterbutter | knusprige Fougasse

6 Stück
12 Stück

19.50
38.00



Falsche Schnecken

Rindsfiletwürfel | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse

120 Gramm

28.00

Falsche Vegi-Schnecken

Sautierte Champignons | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse

18.00

Pissaladière

Karamellisierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets



20.00

Pissaladière Vegi

Karamellisierte Zwiebeln | Antipasti Zucchetti | Auberginen | getrocknete Tomaten | Oliven

18.00



Apéritif

Champagner 1 dl

• Bauchet Séduction Rosé | Pinot Noir | Chardonnay | Champagne Bauchet

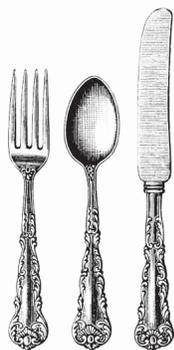
16.00



Rosé Basil

• Malfy Gin Rosé
• Lillet Rosé
• Holunderblütensirup
• Prosecco

16.50



Bon appétit



Entrée

Tartare de bœuf 29.50

Swiss Beef Tatar | Cantaloup-Melone | Jambon de Bayonne | Oona-Kaviar | Kapuzinerkresse | gebeiztes Eigelb | Schnittlauch-Mayo

Cremiges Saibling-Ragoût auf geröstetem Butter-Brioche 24.00

Croquant de pommes de terre | Röstzwiebeln | Crème fraîche | Dill | rosa Pfeffer

Kohlrabimousse mit Pumpnickelerde 19.50

Brunnenkressecrème | gepickelte Peperoni

Salat Niçoise aïgu-Style 24.00

Gebeizte Brüggli-Lachsforelle | Wachtelei | Oliven | Zwiebeln | Peperoni | Gurken | Radiesli | Artischocken

Fluofeld-Salat 18.00

Grüne Kopfsalatherzen | Frisée | Schweizer Geisskäse | marinierte Zucchettistreifen | eingelegte Cassis-Feigen



Soupe

Mediterrane Tomaten-Gazpacho 13.00

Weisses Tomaten-Granité | Basilikum | Tomaten-Oliven Brot

Französische Zwiebelsuppe 14.50

Crostini mit Gruyère überbacken



Viande

Coq au Vin aus der Gusspfanne 33.00

Schweizer Poulet | geschmortes Ofen-Gemüse | Champignons | Perlzwiebeln | knuspriger Speck | Kartoffelpurée mit Jus-Seeli

Alpenwiesen-Lammrücken 44.00

Mie de pain aux herbes-Kruste | eingelegter weisser Rettich | grüner Spargel | Petersilienwurzel | Fave-Bohnen Ragoût

Schweizer Rinds-Entrecôte

Würzige Kräuterbutter | Ofen-Gemüse | gebratene Champignons | Schnittlauch | Pommes frites

- Petit appétit: 160 Gramm 39.00
- Grand appétit: 250 Gramm 49.00

Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Alpstein-Güggeli 38.00

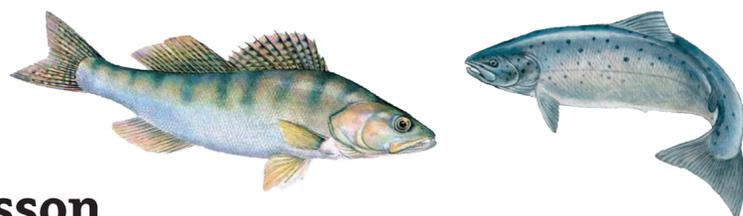
Geschmortes Ofen-Gemüse | kleine Rosmarin-Ofenkartoffeln | geräucherte Haussauce (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)

Kalbsrücken Bordure Sèche 52.00

«La Bouse» Camembert gratiniert | Pfefferrahmsauce | knusprige Mandel-Pommes de terre | gerösteter Broccoli 160 Gramm

Magret de canard 45.00

Entenbrust | grüne Spargelspitzen | Randen | gefüllte kleine Morcheln | eingelegte Sirup-Kirschen | Stachelbeeren | roter Brüsseler | Crème de poireau



Poisson

Bouillabaisse aus heimischen Fischen 45.00

Lostallo Lachs | Swiss-Zander | Brüggli Saibling & Lachsforelle | Sauce Rouille | Lauch | Rüebli | Sellerie | Kartoffeln | knuspriges Brioche

Lostallo Lachs-Tranche 44.00

Estragon-Zitronensauce | Peperoni-Kapern | Spinat | Pinienkerne | geschmorte Datterini-Tomaten | Galettes de pommes de terre

Swiss-Zander poché 43.00

Eierschwämmli-Duxelles | Baumnüsse | Krautstiel | Sellerie La Ratta-Crème | Chablis-Sauce | Kräuteröl

Végétarien

Herkunft

- **Fleisch:** Rind CH | Kalb CH | Lamm CH | Alpstein Poulet CH | Speck CH | Ente FR | Rohschinken FR | Weinbergschnecken FR
- **Fisch:** Lostallo Lachs CH | Swiss-Zander CH | Brüggli Saibling CH | Brüggli Lachsforelle CH | Anchovis MOA
- **Gemüse und Salat:** Biohof Fluofeld Oberarth CH | Mundo Rothenburg CH
- **Backwaren:** alle Brote CH

Allergene und Intoleranzen:

Wir bitten Sie höflich, sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden im Service zu informieren.

Ratatouille im Gusstopf 34.00

Aubergine | gelbe und grüne Zucchetti | Kartoffel | Peperoni | Potiron jaune | Schweizer Ziegenkäse | knusprige Fougasse

Gratin d'aubergine à la toulousaine 28.00

Im Gusstopf geschmort | Aubergine | Tomate | Knoblauch | Thymian | Oregano | Burrata

Hausgemachte Quiche 32.00

Artischocken | geflämmtter Geisskäse | Fluofeld-Salat | Taboulé | Mandeln | Pinienkerne

Preise in CHF und inkl. MwSt.

